



Unsere Weihnachtsbäckerei

Liebevoll von hand gemacht,
so ist unsere ganze Pracht.

Allen soll es bei uns schmecken
damit es sich lohnt den Tisch zu decken.

Weil Familie bei uns kostbar is(s)t!



150g Kekstasse

In uns'rer Weihnachtsbäckerei
Gibts so manche Leckerei.
So mundgerecht, weil klein und
fein, genauso müssen Kekserl sein!



500g Keksbbox

Klein aber fein,
soll die Kekส์größe sein.
Klassisch ist die Tradition,
vegan, frei von Gluten und Zucker ,
das gibt es auch, man glaubt es
kaum!

1kg Keksbbox

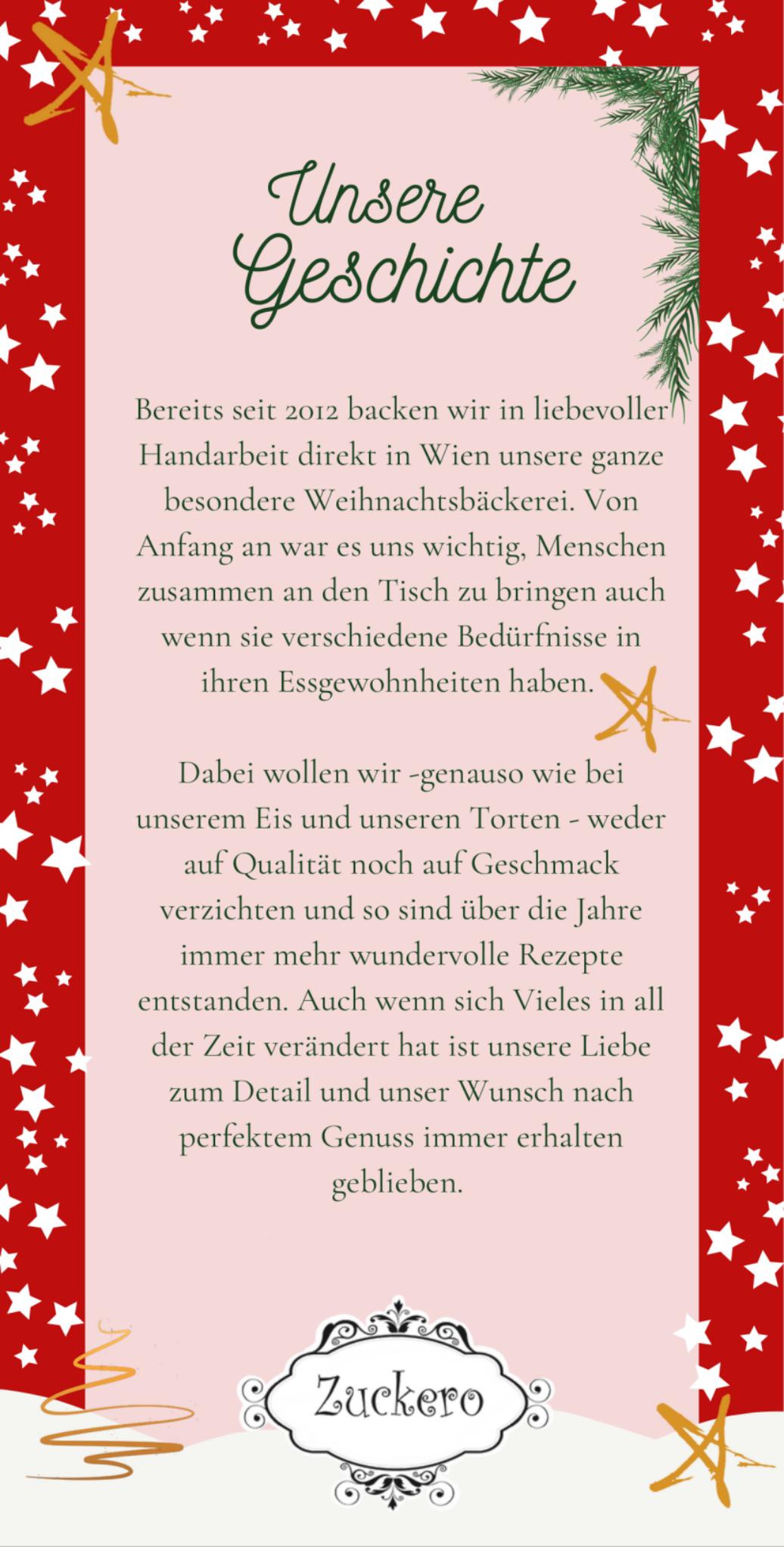
Wollen Sie viele Kekse haben
Bitte rechtzeitig uns sagen,
Vorbestellungen, ganz individuell,
Packen wir dann möglichst schnell!



Geschenkbbox

Hausgemachte Bäckerei
Und dazu noch dreierlei.
Zur Auswahl steht, je nach Idee
Lebkuchen Likör, Kakao oder Tee!

Zuckero



Unsere Geschichte

Bereits seit 2012 backen wir in liebevoller Handarbeit direkt in Wien unsere ganze besondere Weihnachtsbäckerei. Von Anfang an war es uns wichtig, Menschen zusammen an den Tisch zu bringen auch wenn sie verschiedene Bedürfnisse in ihren Essgewohnheiten haben.



Dabei wollen wir -genauso wie bei unserem Eis und unseren Torten - weder auf Qualität noch auf Geschmack verzichten und so sind über die Jahre immer mehr wundervolle Rezepte entstanden. Auch wenn sich Vieles in all der Zeit verändert hat ist unsere Liebe zum Detail und unser Wunsch nach perfektem Genuss immer erhalten geblieben.



Zuckero



3 Fach Linzer

H, O
Linzer Augen sind bekannt
Mit Marille und Rum charmant.
Doch mit Himbeeren alternativ
Sünde klein, Geschmack massiv!



Butterkaramellchen

A, C, G
Sie sind wahrlich ein Genuss
Mit Karamell und Schokoguss.
Regelrechte Freudenbällchen
Sind unsere Butterkaramellchen!



Domino Würfel

A, H, F
Ein Domino Würfel ist ein Spiel
Lebkuchen am Start, Streusel
am Ziel. Mit Quitten, Schoko
und Marzipan ist der Bissen
getan!



Dressierte Linzer

A, G, C, O
Marmelade aus Marille
Man erkennt ihn ohne Brille
Mit Rum und Schokolad' dressiert
Wird der Linzer präsentiert!



Zuckero

Florentiner

F, G, H
Schmecken sehr originell.
Mit Mandeln, Butter, Karamell.
Schoki und Kernen vom Kürbis
Geben Florentinern den Biss!



Karamellglöckchen

F
Lecker Karamellglöckchen
Gluten findet man kein Flöckchen
Doch ausreichend Schokolade
Sparen wäre viel zu schade!

Kaffee Pralinen

AF
Füllung mit Kaffee Obers?
Wo gibt's denn zu Weihnachten
noch sowas?
Kaffeepralinen sind ein Traum,
Ohne Zucker und schön
anzuschauen!



Kürbisblätter

A, C, G
Auch im Winter gibt es Blätter
Nicht am Baum, sondern beim
Bäcker. Mit Himbeeren und weißer
Schoko, sind Kürbisblätter nicht
nur Deko!

Zuckero



Kürbisecken

F, H

Die Ecken voller Kürbiskerne

Essen sicher alle gerne

Ribiseln drin gibt den Schwung

Weißer Schoki drauf für alt und jung



Lebkuchen

A, C, G (vegan: A)

Jeder Biss ist weich und wohligh

So gut sind Lebkuchen mit Honig.

Aber auch vegan mit nur Agave

Versüßen sie die Winterlage!



Linzer Augen

A, C, G, O

Linzer Augen sind bekannt

Mit Marmelade und Rum charmant

Doch mit Himbeeren alternativ

Sünde klein, Geschmack massiv!



Macarons

C, F, G, H, O

Walnussmandelmacronenboden

Gluten natürlich ganz verboten.

Schokofüllung mit viel Amaretto

harmonisiert wie zu Silvester der

Prosecco!



Zuckero

Mandelarabesken

C, F, G, H

Mandelkern, Butter, Marzipan

Bei den Zutaten darf man nicht sparen.

Mit Liebe in Schoko getunkt

Aber ohne Mehl, das ist der Punkt!



Marzipan Nougat

G, F, H

Das ist kein Zebra aus dem Zoo

Sondern ein Würfel der macht froh

Schicht für Schicht wechseln sich

ab Marzipan und Nussnougat!

Nussecken

F, H

Aus mehr als einer Sorte Nuss

Mit Mandeln fein das ist ein Muss

Bei unseren getunkten Nussecken

Lässt sich die Qualität
herausschmecken!



Orientalkeksi

F

Halb getunkt in Schokolade

Steckt Dattelfeigen Marmelade

Des Orient Geheimnis ruht

In diesem Blümchen wirklich gut!

Zuckero



Pariserspitz

C, F, G, H
Pariserspitz ohne Mehl
Dafür mit Milchschockocreme
Sie bringen das Keksherz zum toben
Dank nussigem Keksboden!



Pola

A, C, F, G, O
Schokoganache und Amaretto
Sind Polos nicht perfetto?
Und wer es nicht so süß mag
Für den ist Schoko Haferl parat!



Punschherzen

F, H, O
Die Füllung aus Mandel-Nuss-Rum
Macht schon fast vor Liebe dumm
Punschherzen, wie Liebe pur
Mit rosaroter Punschglasur!



Punschpralinen

A, F, O
Punschkügelchen sind das reine Glück,
da bleibt es nicht bei einem Stück.
Mit Rum, Orange und Glasur
ist wahrliche eine Verführung pur!



Zuckero





Kokospralinen

H, O
Kokos, Mandel, vielerlei,
doch Gluten ist nicht dabei,
Kokospralinen sind vegan
fang schon mal zum Kosten an!



Josa

A, C, G, H
Diese Blümchen, die sind rosa
Nennen wir sie deshalb Josa.
Natürlich ohne Alkohol
Passen so für Kinder wohl!



Rosmarin Heidesand

A, H
Wie Sand zerfällt dieser Genuss,
Nach Rosmarin schmeckts bis zum
Schluss.
Mit Marzipan ist dieser Bröselspass
Darauf ist sicherlich Verlass.



Rum Nuss Stangerl

C, F, H, O
Ein Stangerl voller Rum und Nuss
Auch bunter Streusel bringt Genuss
Glutenfrei sind sie sehr wohl
Doch Achtung - mit viel Alkohol



Zuckero





Rum Kugeln

F, H, O

Walnuss, Rum und Schokolade,
In Kokos gerollt - und, ohne Frage
Auch kein Zucker ist dabei
Und sie sind auch glutenfrei



Salzkaramell Praline

F

Wunderbare Petit Fours
Mit goldener Glanzglasur.
Salzkaramell-Pralinen-Wahn
Agave haut uns aus der Bahn



Schaumküßchen

A, C

Zwei Mürbteig Kekse, klitzeklein
Zum Füllen muss es Marille sein.
Auf jede Seite dann aus Schaum
-ein Häubchen - fertig ist der Traum!



Schokohaferl

F

Im Schokohaferl ist kein Zucker
drin, Hafermehl ist ein Gewinn.
Die Schokofüllung ist ein Gedicht,
mit Maltit anzuckern vergessen wir
nicht!



Zuckero



&

Vanille Nuss Stern

A, C, G, H (3-Fach: H)
Sechs Zacken zieren diesen Stern,
Vanillefans haben ihn gern
Auch Nüsse gehören da hinein
Feines Keks zum glücklich sein!



&

Vanillekipferl

H
Ein Klassiker per Hand gerollt
Die Form ist demnach so gewollt.
Mandeln und Hafer sind da drin
Vanillekipferl kriegen wir immer
hin!



&

Zimtherzen

H
Zimt und Herz macht uns bereit,
für die schöne Weihnachtszeit.
Vegan mit süßer Glasur bedeckt
Darunter weder Gluten noch
Zucker steckt!



&

Zimtsterne

C, H
Schön klein und handlich sind die
Sterne, nach diesen greift man immer
gerne.
Mit Walnüssen und Mandeln gemacht
So ist an Jeden gut gedacht!



Zuckero



Christstollen

A, C, G

Und falls Sie noch mehr wollen,
bestellen Sie einen Christstollen.
Christstollen in zwei Varianten.
Viel Genuß auch mit Verwandten!



Teig in Flasche

H

Wer selber kneten und rollen will,
Kommt mit 'teig in der Flasche'
sicher ans Ziel!



Teig zum Backen

H

Backe, backe Kekse fein mit Hafer
werden sie am besten sein.



Legende

-  Klassische, traditionelle Rezeptur
-  Alternativ gesüßt mit Kokosblütenzucker, Maltit und Birkenzucker
-  Vegan - frei von tierischen Zutaten
-  Frei von glutenhaltigem Getreide - mit Hafermehl

& Wir bieten zwei Rezeptvarianten an

Allergene

- A...Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl)
- C...Eier
- E...Erdnüsse
- F...Sojalecithin (aus der in Schokolade)
- G...Milchprodukte (Butter)
- H...Schalenfrüchte (Mandeln, Walnüsse)
- O...Sulfite (Rum)



Zuckero

www.zuckero.at